

DISHES TO SHARE

LAST ORDER DINNER 21:30

🌸	SESAME EGGPLANT Lauwarme Sesam Aubergine	17
🐟	TUNA, LIVER, TRUFFLE Thunfisch, Entenleber, Trüffel	34
	NEW STYLE KINGFISH Kingfish, Trüffel, Passionsfrucht	38
	NEW STYLE SASHIMI Lachs, Thunfisch	34
	NEW STYLE SASHIMI METROPOL Lachs, Stundenei, Avocado, spicy Sauce	28
	TEMPURA	
🐟	SCALLOP, BACON Jakobsmuschel, Speck	28
	TIGER PRAWN Riesencrevette, Wasabidip	26
🌸	VEGETABLES Gemüse, Yuzu-Sojasauce	19
	SOFT SHELL CRAB Blaukrabbe, Avocadodip	40
	LOBSTER Hummer, Trüffelmayo	47
	EDAMAME	
	TRUFFLE Trüffelbutter	15
🌸	SEASALT Meersalz	10
🌸	CHILI-GINGER Chili-Ingwer	12
	GYOZA	
	PRAWN Crevetten-Sesam	21
	MINCED BEEF Rindfleisch	20
🐟	OXTAIL Ochsenchwanz	24
🌸	SPINACH Babyspinat	18

SALADS

🌸	SPINACH Spinatsalat, Sesamdressing	15
🌸	WAKAME Algensalat, schwarzer Sesam	13

SOUPS

	MISO	13
🌸	COCONUT-CARROT-GINGER Kokos-Karotten-Ingwer	15
	RAMEN	
	TOFU Tofu, Ei	27
	CHICKEN Poulet, Ei	31

🐟 JAPANESE JOURNEY

LAST ORDER DINNER 20:00 / ONLY PER TABLE AVAILABLE

5 courses CHF 90

8 courses CHF 110

Starter upgrade
50gr Miyazaki Wagyu
+ 42

Main course upgrade
with ½ Lobster tail
+ 24

Unser Küchenchef stellt Ihnen eine abwechslungsreiche
Geschmacksreise durch Japan zusammen

*Our chef will put together a diversified
taste experience through Japan*

5 courses 🌸 möglich / possible

MAIN DISHES

LAST ORDER DINNER 21:30

ORIGINAL JAPANESE MIYAZAKI WAGYU			
WAGYU Entrecôte A5, Miso-Bohnen, Yuzubutter	100gr/ 150gr/ 200gr	95/ 125/ 160	
BEEF Rindsfilet Teriyaki, Pak Choi, Frühlingzwiebel		130gr	49
BEEF&LOBSTER Rindsfilet, Hummerschwanz, Edamame, Yuzubutter			57
PORK BELLY Schweinebauch 24h geschmort, Apfel, Chili			31
CHICKEN Ausgelöstes Pouletschenkelfleisch, Koriander, Limette, Wasabi			32
🐟 GINDARA (Black Cod) Kohlenfisch, Misopaste, Dashifond, Udonnudeln	140gr		49
TUNA Thunfisch, Sesam, Noririsotto, Avocadosalsa, Ingwer			41

SIDE DISHES

🌸	PAK CHOI Senfkohl	9
🌸	SPINACH Spinat	9
🌸	BROCCOLI wilder Broccoli	9
🌸	UDON NOODLES Udonnudeln	7.5
🌸	JASMIN RICE Jasminreis	6
	FRIED RICE Gebratener Reis	9

DEKLARATION

✿ Vegane Gerichte / vegan dishes

Gluten; zu Sushi/Sashimi können wir gerne glutenfreie Sojasauce (Tamari) anbieten, die weiteren Gerichte werden mit glutenhaltiger Sojasauce zubereitet und sind daher nicht glutenfrei

Gluten; for sushi/sashimi we can offer gluten free soy sauce (tamari), further dishes are prepared with glutenous soy sauce and are therefore not gluten free

Krustentier; Gästen mit Krustentierallergie servieren kein Sushi/Sashimi, da bei der Zubereitung des Fisches eine Kontamination nicht ausgeschlossen werden kann

Crustaceans; we don't serve Sushi/Sashimi to guests with crustacean allergy since when cutting the fish we cannot exclude a contamination

WEITERE ALLERGENE UND INTOLERANZEN: DIESBEZÜGLICH BITTEN WIR SIE, SICH BEI UNSEREN MITARBEITENDEN ZU INFORMIEREN

FURTHER ALLERGENS AND INTOLERANCE: PLEASE ASK OUR STAFF

FISCH

LACHS | ZUCHT, SCHOTTLAND

THUNFISCH | WILD, PHILIPPINEN, MITTLERER WESTPAZIFIK

KINGFISCH | ZUCHT, AUSTRALIEN

CREVETTEN | ZUCHT, VIETNAM

HUMMER | WILD, USA, NORDWESTPAZIFIK

JAKOBSMUSCHELN | USA

PULPO | SPANIEN

SOFT SHELL CRAB | WILD, ATLANTIK

WIR VERWENDEN WO IMMER MÖGLICH FISCHE AUS ARTGERECHTER ZUCHT. WO NICHT MÖGLICH NUR MSC ZERTIFIZIERTE PRODUKTE

FLEISCH

RIND | Schweiz, Australien*, Japan

SCHWEIN | Schweiz


KALB | Schweiz

GEFLÜGEL | Schweiz, Frankreich

*DAS FLEISCH KANN MIT HORMONELLEN ODER NICHTHORMONELLEN LEISTUNGSFÖRDERERN, WIE ANTIBIOTIKA, ERZEUGT WORDEN SEIN.


Unsere Küche ist eine von uns interpretierte Art des japanischen IZAKAYA -Stils, modern japanisch - aber nicht authentisch.

Bei uns gilt nicht die klassische Menüfolge. Die Gerichte sind zum Teilen gedacht und werden sobald sie fertiggestellt sind serviert.

 Signature dishes; die besonderen Highlights aus unserer Küche

Our cuisine is inspired by the Japanese IZAKAYA style, modern Japanese, but not authentic.

We don't follow the classic order of courses. The dishes are served for you to share once they are ready in the kitchen.

 Signature dishes; our special highlights highly recommended